

KW 13	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	23.03.2026	24.03.2026	25.03.2026	26.03.2026	27.03.2026
	Penne (A, A1) () Bolognese Sauce (A, A1, A3, F, L, O) (1) Geriebener Hartkäse (C, G) (2)	Gemüseschnitzel (A, A1, A4) () Paprikarahmsauce (A, A1, A3, F, G, L) () Langkornreis () ()	Chicken Finger (A, A1) () Rahmkohlrabi (G) (8) Kartoffelpüree (G) (3, 8)	Spinat-Knusperfisch (A, A1, C, D, G) () Kartoffel-Möhren-Stampf (G) (3, 8)	Hühnersuppe (L) () Muschelnudeln (A, A1, C) () BIO-Dinkel-Hirse-Vollkornbrot (A, A2, A5, N) ()
	Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung (G) () Maisgemüse in Rahmsauce (G) (8)	Süße Quarkkälchen (A, A1, C, G) () Erdbeer-Aprikosen-Chutney () (3)	Reibekuchen (A, A1, C) () Apfelmus () (3)	Gelber Erbseneintopf (L, M, O) (3, 8) Brötchen (A, A1, A3) (8)	Käseknöpfle (A, A1, C, G) () Röstzwiebel (A, A1) () Erbsen-Möhren-Gemüse natur () (1)
		BIO Nudeln (A, A1) () Spinatrahmsauce (G) (8)	Geflügelbratwurst (G, L) () Blumenkohl in Hollandaise (A, A3, C, G) () Salzkartoffeln () ()		
	Möhrensalat () (2, 3)	Mexikosalat () () Sauerrahmdressing (G, O) (3, 5)	Hausgemachter Karamellpudding (G) ()	Mexikosalat () () French-Dressing (C, G, M) (1, 9)	Hausgemachter Bananenquark (G) (1, 3)
	Obst () ()	Obst () ()	Obst () ()	Obst () ()	Kakaokranz (A, A1, C) (2)

1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, 10=Phenylalanin-Quelle, 11=abführend, 12=unter Schutzatmosphäre verpackt, 99=frei von deklarationspflichtigen Stoffen
 A=Gluten; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fische; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Milch; H=Schalenfrüchte; L=Sellerie; M=Senf; N=Sesam; O=Sulfite; P=Lupinen; R=Weichtiere; FR=Allergenfrei; A1 = Weizen A2 = Roggen; A3 = Gerste; A4 = Hafer; A5 = Dinkel; A6 = Kamut; H1 = Mandel; H2 = Haselnuss; H3 = Walnuss; H4 = Cashew; H5 = Pekanuss; H6 = Paranuss; H7 = Pistazie; H8 = Macadamia-Nuss; H9 = Queensland-Nuss
 Alle Angaben erfolgen gemäß der Deklaration der Hersteller und Lieferanten und werden von uns erneut geprüft. Die Kennzeichnung erfolgt also mit größter Sorgfalt und nach tagesaktuellem Wissenstand. Spuren von Allergenen werden nicht gekennzeichnet, da sie betriebsbedingt nicht ausgeschlossen werden können.